



Muffins Integrales con Karo® Sin Azúcar

Tiempo total: 35 min Porciones: 6

Estos irresistibles muffins integrales son todo lo que necesitas para un día lleno de energía.

INGREDIENTES

- Harina integral
- Polvo para hornear
- Canela en polvo
- Karo® Sin Azúcar
- Puré de plátano
- Leche vegetal
- Huevo

MÉTODO DE PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara un molde para muffins con capacillos.
2. En un bowl, mezcla 1 taza de harina integral, 1 cucharadita de polvo para hornear y una pizca de canela.
3. En otro recipiente, combina 1/3 de taza de Karo® Sin Azúcar, 1 puré de plátano, 1/2 taza de leche vegetal y 1 huevo.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos hasta obtener una mezcla uniforme.
5. Llena los moldes y hornea durante 20-25 minutos.
6. Espera a que se enfríen para desmoldar, agrega Karo® Sin Azúcar como topping y disfruta.

Más Recetas

WAFFLES DE COCO CON GLASEADO



9
INGREDIENTES

20
MINUTOS

4
PORCIONES

ADEREZO DE MOSTAZA



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

1/2 TAZA
PORCIONES

PANQUÉ DE NARANJA



9
INGREDIENTES

10
MINUTOS

8
PORCIONES

SMOOTHIE DE YOGHURT Y FRUTOS ROJOS



5
INGREDIENTES

5
MINUTOS

2
PORCIONES